

BIO
ORGANIC
VEGAN



Bonarda

Vino Rosso Frizzante

Vino da tutto pasto. Accompagna bene anti pasti di salumi e pasta ripiena. Ottimo anche con bolliti misti di carne e formaggi a media stagionatura.

Bonarda:

VITIGNO: Croatina

TERRENO: argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord

COLTIVAZIONE DELLA VITE: guyot

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 18°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%vol

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei, spuma compatta e persistente

OLFATTO: Fruttato, ricorda le more selvatiche e il lampone con una leggera nota speziata

GUSTO: fresco e avvolgente, sapido ed equilibrato con piacevole nota frizzante

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Frikadelle – Germania; Burritos di manzo – Messico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 – 16°C

CURIOSITÀ: Vino ottenuto da uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche e OGM. La vinificazione si esegue utilizzando solo prodotti ecologici selezionati e autorizzati dal regolamento europeo 203/2012